

Americke krofnice (4)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 20 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 ml jogurta
- 1 dlulja

Priprema

Umutiti jaja sa ščerom i vanil šecerom. Dodati jogurt, ulje i još malo izmutiti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i sve još malo mutiti. Dobijeno testo je gusto, tako da prilikom sipanja u kalupe, treba da koristite špric za kolace. Kalupe treba dobro podmazati uljem i brašnom (ako imate silikonski kalup, ne mora). Pošto krofnice dobro narastu, treba sipati malo testa u kalupe, inace ce se spojiti i nece imati rupu. Dovoljan je jedan krug špricom. Peci 15-ak min na 220 stepeni, dok ne porumene. Kada izvadite kalup, ostavite još pet minuta da se ohladi, pa tek onda vadite krofnice (onda se lakše vade). Gotove krofnice možete uvaljati u prah šecer (dok su tople), preliti cokoladom, preliti i posuti bilo cim... pustite mašti na volju :)

Savet